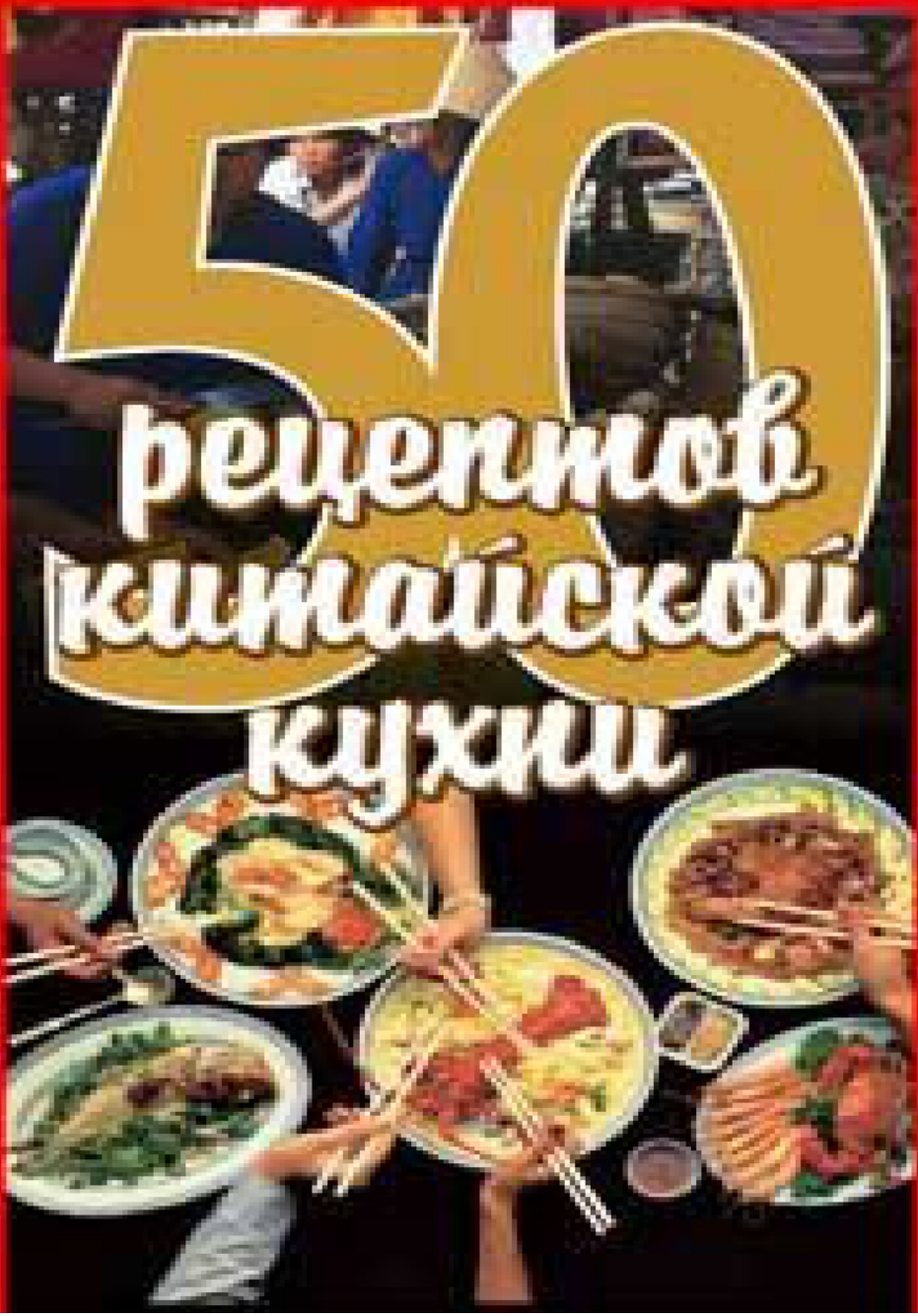
50
рецептов
китайской
кухни

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Данная книга познакомит читателя с необычным для европейца миром восточной кулинарии, — хотя любой из приводимых рецептов пригоден и для приготовления в российских условиях. Брошюра предназначена для любителей вкусно и недорого приготовить экзотическое блюдо.

- Елена Сергеевна Рзаева
  -
  - ПРЕДИСЛОВИЕ
  - БЛЮДА ИЗ МЯСА
  - БЛЮДА ИЗ РЫБЫ
  - БУЛЬОНЫ, СУПЫ
  - ОВОЩНЫЕ БЛЮДА
  - БЛЮДО ИЗ МОРСКИХ ПРОДУКТОВ
  - БЛЮДО ИЗ ЯИЦ, БЛЮДА ИЗ РИСА
  - СМЕШАННЫЕ БЛЮДА
  - БЛЮДА ИЗ ТЕСТА
  - СЛАДКИЕ БЛЮДА

Елена Сергеевна Рзаева
50 рецептов китайской кухни

50 рецептов…

ПРЕДИСЛОВИЕ

«Нет несъедобных продуктов, есть плохие повара», — так считают в Китае, — огромной стране, родине первой кулинарной книги. Приготовить можно все: ласточкины гнезда, плавники акулы, семена лотоса, лягушачье и змеиное мясо, было бы желание. Еда для китайца — это процесс приобщения к национальной культуре. Не случайно известнейший философ Конфуции обучал приёмам приготовления пищи.

Основу китайской кухни составляют блюда из круп, муки, овощей, мяса, рыбы, морских животных, водорослей. Первое место по популярности занимает рис. Во многих провинциях рисовая каша заменяет хлеб.

Издавна китайская кухня очень экономична. В отличие от европейской кухни китайцы не употребляют мясо в виде кусков, а тщательно его измельчая, смешивают продукт с большим количеством овощей, грибов, приправ. Вот и первая особенность китайской кухни. Очень важный для китайцев элемент — вкусовая гамма. «Каждое блюдо имеет свой стиль, сто блюд имеют сто вкусов», — утверждают китайские повара, непревзойденные мастера достигать небывалых сочетаний. В порядке вещей — кисло-сладкие, сладко-соленые блюда. Никого не удивит курица, жаренная со сгущенным молоком.

Есть свои традиции и в технологии приготовления пищи. Главное условие — быстрота и сильный огонь. «Надо жарить на раскаленной сковороде с холодным маслом», — так учат наши соседи. Это значит, что как только вы влили масло на раскаленную сковороду, тут же следует опустить продукт и, непрерывно помешивая, быстро обжарить до готовности.

Непривычна для европейца и процедура обеда. Начинают с чая. Затем подаются холодные закуски, горячие блюда. Сладкие и мучные кулинарные изделия употребляются в промежутках между горячими блюдами. Суп подают в конце обеда, и завершает трапезу снова чай. Необычен для нас стол: круглый и двойной. Второй, маленький круглый столик посредине, возвышается над первым и вращается в обе стороны. Едят китайцы с помощью двух тонких палочек, сделанных из пластмассы, квадратного сечения, или деревянных — круглых, покрытых лаком.

Даже сам процесс приготовления пищи китайцы стремятся превратить в искусство, в радость. Неповторимостью веет от древних названий: «Суп от головной боли», свинина «Пятая стража», «Курица нищего»… Не все может пригодиться в современных российских условиях. Мы, конечно, постарались

исключить те блюда, для приготовления которых требуются вяленые медузы, ростки бамбука, сушеные губы акулы и т. д. Но это не значит, что таинственный и удивительный мир китайской кухни, насчитывающей более 5000 рецептов, будет недоступен нашим читателям.

«Первая забота с утра — решить вопрос с семью вещами: топливо, рис, масло, соль, соевый соус, уксус, чай», — гласит древняя китайская пословица. Почти те же заботы лежат на плечах нашего современника, и мы надеемся, что наша брошюра хоть немного поможет ему.

БЛЮДА ИЗ МЯСА

1. Котлеты, рубленные из филе кур

На 1 порцию: 80 г куриного филе, 2 яйца, 20 г свиного сала, 15 г крахмала, 5 г соевого соуса, 5 г пшеничной муки, 15 г зеленого лука, соль, 20 г куриного бульона.

Филе курицы тщательно измельчить (ножом), добавить белок яйца, крахмал, предварительно разведенный холодной водой (1:1), посолить и хорошо размешать. Подготовленную котлетную массу жарить, как оладьи, с обеих сторон на разогретой сковороде с небольшим количеством жира (лучше куриного). Поджаренные котлеты обвалять в муке, смочить в смеси взбитых яиц и разведен-ного крахмала, обжарить. Затем котлеты переложить на сковороду, влить незаправленный бульон, подсолить, поставить на огонь и держать до тех пор, пока жидкость не испарится. Перед подачей котлеты нарезать кусочками, посыпать крупно нарезанным зеленым луком, полить соусом.

2. «Вишни» из свинины

500 г корейки, 1 ст. ложка соевого соуса, 2 ч. ложки уксуса, 2 ч. ложки сахарного песка, 1 ст. ложка томатного соуса, 1 луковица, 1 г молотого имбиря, 1 ст. ложка крахмала, 2–3 дольки чеснока, 1 яйцо, 0,5 стакана растительного масла.

Подготовленную корейку нарезать квадратиками 1х1 см, смазать яичным белком, смешанным с 1 ст. ложкой крахмала. Разогреть в сковороде масло (не до кипения), опустить в него свинину, обжарить до появления блестящей корочки и вынуть.

Приготовить подливу из соевого соуса, сахарного песка, уксуса, разведенного небольшим количеством холодной воды крахмала и 3 ст. ложек кипятка.

В другой сковороде перекалить масло, обжарить в нем нашинкованную луковицу, смешанную с протертым чесноком и имбирем. Добавить томатный соус и кусочки свинины. Жарить 2–3 мин. на сильном огне, непрерывно помешивая. Влить подливу и перемешать. Готовые кусочки свинины должны напоминать по цвету спелую вишню.

3. Свинина душистая, тающая во рту

600 г постной свинины, 1 яйцо, 1 ст. ложка соевого соуса, 2 ч. ложки сахарного песка, 1 луковица, 0,5 головки чеснока, 1 ст. ложка десертного вина, 100 г муки, 0,5 ст. ложки крахмала, соль по вкусу, 0,5 стакана растительного масла, зелень петрушки, укроп.

Свинину опустить целым куском в кипяток с соевым соусом, луком, чесноком, сахаром, приправами, вином и варить до полуготовности. Затем ее вынуть, обсушить, нарезать ломтиками. Приготовить кляр, смешав муку и крахмал со взбитым яйцом. Ломтики свинины окунуть в кляр и жарить в масле до готовности.

4. «Завтрак велорикши»

200-250 г сердца (свиного или говяжьего), макароны высшего сорта (крупные), 1 стакан кипяченой воды, 2 ст. ложки свиного жира или растительного масла, 3 ст. ложки соевого соуса, 1 ст. ложка водки, настоянной на лимоне, 2 ч. ложки муки, 1 ч. ложка красного молотого перца, 1–2 луковицы, соль.

Сердце мелко изрубить сечкой, перемешать с соевым соусом, водкой, частью перца, подпилить мукой и оставить на 15–20 мин. мариноваться. Отваренные до полуготовности и охлажденные макароны нарезать колечками толщиной 1 см, подрумянить на сковороде. Промариновавшееся сердце обжарить вместе с мелко нарезанным луком на другой сковороде в течение 2–3 мин., влить в эту сковороду воду, добавить остальной перец, соль, дать закипеть и сразу добавить обжаренные макароны. Снять с огня, перемешать и подать на стол.

5. Свиные хрустящие ножки

2 кг свиных ножек, 1 яйцо, 120 г пшеничной муки, 2 луковицы, 3 ст. ложки соевого соуса, 10 г укропа, 2 стакана растительного масла, молотый жгучий красный перец, соль по вкусу.

Свиные ножки осмалить, очистить от щетины, поскоблить добела, промыть, опустить в кипящую воду и варить на сильном огне 1 ч. Затем вынуть из воды, добавить лук, укроп, соевый соус и варить на пару еще 2 ч. Свиные ножки охладить, отделить мякоть от костей и разложить на кухонной доске кожей вниз. Смешать яйцо с мукой, обмазать этой смесью мясо. Перекалить и

глубокой сковороде растительное масло, положить в него свиные ножки и жарить 5 мин. до образования золотисто-желтой корочки. Подавать к столу со смесью молотого жгучего красного перца с солью.

6. Говядина, тушенная по-шанхайски

500 г мякоти говядины, 3–4 ст. ложки растительного масла, 5 ст. ложек соевого соуса, 1 ст. ложка сухого вина или водки, 1 ст. ложка сахарного песка, 1 ст. ложка крахмала, 3 стакана воды, 1 луковица, 1 ч. ложка молотого красного перца, 1 ст. ложка пшеничной муки.

Говядину нарезать кубиками (3х3 см). Сковороду разогреть на сильном огне, влить масло, перекалить, всыпать сахар, закарамелизовав его до светло-коричневого цвета, и сразу положить мясные кубики, обжарив их со всех сторон, перемешивая. Затем добавить мелко нарезанный лук, соевый соус, вино, разведенный крахмал, залить водой, и равномерно запорошив воду мукой из сита, плотно закрыть крышкой и тушить говядину на слабом огне 2 ч. В процессе тушения крышку не приоткрывать. Подавать с молотым перцем.

7. Курица, жаренная со сгущенным молоком

600 г куриного мяса, 0,2 стакана сгущенного молока, 0,5 стакана пшеничной муки, 1–1,5 стакана растительного масла, 1 ч. ложка молотого красного перца, 0,5 ч. ложки соли.

Мясо мелко нарубить и отварить в кипящей воде до полуготовности. Вынуть, обсушить на сите. Обмакнуть кусочки курицы (на вилке) в сгущенное молоко, дать ему стечь. Затем обвалять кусочки в панировочной смеси из муки, перца и соли. Масло перекалить в глубокой сковороде и обжарить в нем запанированные кусочки курицы (1–2 мин.) до золотистого цвета.

8. Шашлык на сковороде

1 кг баранины, 150 г репчатого лука, 200 г болгарского перца, 50 г помидоров, 50 г яблок, 25 г соевого соуса, 25 г вина (или коньяка), 15 г крахмала, 1 яйцо, 150 г растительного масла, черный молотый перец и соль по вкусу.

Мякоть баранины нарезать ломтиками длиной 3 см,

толщиной 6 мм. Репчатый лук нашинковать кольцами. Болгарский перец нарезать ломтиками, яблоки, помидоры мелко нарезать.

Ломтики баранины положить в посуду, добавить лук, яблоки, помидоры. Влить соевый соус, вино, посолить и посыпать молотым перцем, хорошо перемешать. Взбить яйцо с крахмалом, влить в посуду, перемешать и замариновать продукты.

На короткие шампуры нанизать ломтики лука, баранины, болгарского перца. Сковороду поставить на огонь, влить растительное масло, сильно разогреть и один к одному уложить шашлык на шампурах. Обжарить одну сторону, перевернуть, обжарить другую.

9. Утка ароматная

1 жирная утка (весом 2 кг), 0,5 ч. ложки молотого красного перца, 2–3 дольки чеснока, 1 луковица, 2 ст. ложки соли, 5 ст. ложек соевого соуса, 2 ст. ложки сахарного песка, 1 стакан утиного бульона.

Подготовленную утку отварить в кастрюле. В утятницу влить 1 стакан утиного бульона, добавить сахарный песок, соевый соус, измельченный чеснок, перец, нарезанный лук, посолить, хорошо перемешать и положить в эту смесь отваренную утку. Сверху полить оставшимся бульоном, закрыть крышкой и тушить на сильном огне, пока вода не выпарится. Готовую утку разделать на порционные куски и подать горячей.

10. Цыплята, жаренные с красным перцем

150 г цыплят, 20 г красного перца, 20 г репчатого лука, 1 белок, 20 г крахмала, 15 г свиного сала, 5 г соевого соуса, 10 г вина (или коньяка), 5 гсахарного песка, соль.

Цыплят обработать, промыть, нарубить с костями кусочками, положить в миску, влить взбитый яичный белок, смешанный с крахмалом. Посолить, перемешать и обжарить до появления бледной корочки.

Красный стручковый перец очистить от семян, нарезать мелкими квадратиками. Опустить на раскаленную сковороду со свиным салом, положить нарезанный кубиками репчатый лук, перемешать, влить соевый соус, вино, жженый сахар. В эту смесь положить цыплят и обжарить.

11. «Весенние трубочки» с мясом

200 г свинины, 500 г муки, 15 г водки, 1 кг капусты, 15 г сахарного песка, 50 г крахмала, 250 г бульона, 50 г растительного масла, соль.

Свинину промыть и нарезать соломкой, капусту очистить от грубых и поврежденных листьев, удалить кочерыжку, нарезать соломкой. На разогретую сковороду налить растительное масло, положить мясную соломку и слегка ее обжарить, добавить капусту, бульон, все перемешать и тушить до тех пор, пока капуста не станет мягкой. Добавить раствор крахмала, водку. Снять с огня сковороду и поместить в таз с холодной водой для быстрого охлаждения.

Муку просеять, добавить сахар, замесить тесто на воде (350 г воды). Сковороду разогреть, смазать маслом и печь из теста тонкие блинчики. В центр каждого положить фарш (по 20–25 г), скатать их в трубочки. Края трубочки загнуть к центру, а места соединения смазать соком, выделенным фаршем, чтобы швы не расходились. Трубочки обжарить до золотистого цвета.

12. Котлета свиная отбивная

118 г свиной корейки, 1 яйцо, 10 г муки, 5 г соевого соуса, 13 г репчатого лука, 12 г чеснока, 10 г свиного сала, 13 г зеленого лука, 1 стакан куриного бульона.

Мякоть свиной корейки зачистить, нарезать кусками, перерезать в нескольких местах сухожилия и слегка отбить боковой стороной ножа. Подготовленную котлету промариновать в течение 10–15 мин. в соевом соусе, смешанном с мелко рубленным репчатым луком и мелко измельченным чесноком.

Котлету обвалять в муке, смочить во. взбитом яйце и жарить до готовности. Затем котлету положить на сковороду, добавить незаправленный куриный бульон, закрыть крышкой и держать на слабом огне до тех пор, пока жидкость не испарится.

Котлету нарезать на куски квадратной формы, положить на тарелку и посыпать зеленым луком.

13. Почки с луком и грибами

500 г почек, 100 г сушеных грибов (белых, опят), 220 г зеленого лука, 50 г бульона, 1 ч. ложка водки, 2 ст. ложки соевого соуса, 1 ч. ложка крахмала, 2 ч. ложки уксуса, 0,5 головки

чеснока, соль.

Почки обрабатать и нарезать небольшими ломтиками. Грибы отварить до полуготовности, нарезать квадратиками. Лук измельчить на кусочки длиной 2–3 см, чеснок нарезать на дольки в длину. Почки вместе с грибами обжарить.

В отдельной посуде приготовить соус: смешать бульон, соевый соус, водку, соль (по вкусу), уксус, зеленый лук, дольки чеснока, крахмал, разведенный в холодной воде (100 г).

На сковороду, где жарились почки, оставив на ней небольшое количество жира, выложить все обжаренные продукты и залить подготовленным соусом, предварительно хорошенько его размешав, чтобы крахмал не остался на дне. Все перемешать и довести до кипения, потом снять с огня.

14. Сердце с грибами

500 г сердца, 100 г сухих грибов (белых, опят), 50 г бульона, 10 г имбиря, 1 ч. ложка водки, 1 ст. ложка соевого соуса, соль и перец по вкусу, 0,5 головки чеснока.

Сердце нарезать соломкой, удалив протоки и пленки, обсушить. Грибы отварить до полуготовности и нарезать небольшими квадратиками. Кусочки сердца обжарить до зарумянивания, добавив к ним мелко нарубленные чеснок, имбирь, грибы; влить бульон, смешанный с соевым соусом, водкой, солью, перцем. Довести до кипения и снять с огня.

15. Корейка тушеная

500 г свиной корейки, 100 г репчатого лука, 100 г корня сельдерея, 200 г моркови, 100 г растительного масла, 120 г соевого соуса, 15 г сахарного песка, 1 г имбиря.

Корейку разрезать вдоль на четыре части, замариновать с луком, имбирем и половиной соевого соуса. Затем обжарить в масле, пока не зарумянится. Добавить 300 г воды, остатки соевого соуса, муку, кусочки моркови, сахарный песок, нарезанный дольками сельдерей и томить до готовности. Готовую корейку нарезать поперек толщиной 3 мм и уложить веерообразно на тарелку. Полить оставшейся жидкостью.

16. Тушеное мясо

На 3–4 порции; 250 г свинины, говядины или куриного мяса, 1 небольшая головка капусты, 3–4 пера зеленого лука, 2 дольки чеснока, 3 ст. ложки зелени для супа, 1 стакан стручков фасоли или свежих грибов, 0,5 стакана молотого зеленого горошка, 1 ст. ложка кукурузного крахмала, 0,5 стакана растительного масла, соль.

Мясо нарезать очень маленькими и тонкими ломтиками или кубиками (куриное мясо предварительно отварить). Листья капусты нарезать поперек волокон. Лук и чеснок мелко порубить. Стручки фасоли промыть (грибы очистить, вымыть) и нарезать тонкими полосками. Зелень смешать с частью разведенного в воде крахмала. Растительное масло разогреть на большой сковороде, обжарить в нем мясо и сдвинуть на край сковороды. Уложить на сковороду поочередно чеснок, стручки фасоли (грибы), горошек, капусту, зеленый лук и, помешивая, обжарить (продукты должны остаться довольно твердыми). Мясо смешать с овощами, добавить оставшийся разведенный крахмал. Потушить 5-10 мин. и подать с рассыпчатым рисом.

17. Баранина, жаренная с луком

600 г баранины (мякоть), 250 г репчатого лука, 120 г свиного сала, 20 г соевого соуса, 40 г водки, 20 г растительного масла, 40 г зеленого лука, 80 г крахмала, 4 яйца (белки), 0,5 стакана мясного бульона.

Баранину зачистить от сухожилий, нарезать ломтиками и смочить в смеси яиц и крахмала, разведенного в холодной воде (1:1). Лук нашинковать и вместе с бараниной обжарить в слабо разогретом жире до готовности, вынуть. В сковороде оставить немного жира, снова положить баранину с луком и, встряхивая сковороду, слегка обжарить. Добавить соевый соус, водку, незаправленный бульон, встряхнуть и влить масло. При подаче на стол посыпать зеленым луком.

18. Курица по-императорски

500 г куриных окорочков, 2 ст. ложки свиного жира, 1 ст. ложка виноградного вина, 1 ст. ложка водки, 1 луковица, щепотка молотого имбиря, 2 ст. ложки соевого соуса, 1 ст. ложка сахарного песка, соль.

Вымочить куриные окорочка в воде и нарезать кусочками. Раскалить сковороду, растопить жир и обжарить в нем лук с

имбирем. Положить кусочки курицы и обжарить до полуготовности. Полить водкой, посыпать сахарым песком и добавить кипяток. Довести до кипения, закрыть крышкой и тушить 1 ч на слабом огне. Добавить виноградное вино. Как только подлива загустеет, сбрызнуть маслом, соевым соусом и подать.

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

19. Кисло-сладкая засахаренная рыба

500 г любой пресноводной рыбы, 0,5 стакана растительного масла, 1–2 ст. ложки сахарного песка, 1 ст. ложка соевого соуса, зелень, имбирь на кончике ножа, 200 г лука-порея, горсть свежих грибов или 50 г сухих, 2–3 картофелины, уксус, соль.

Рыбу очистить, вымыть и, не разрезая на части, зажарить с обеих сторон в масле до появления хрустящей корочки. В небольшой сковороде довести сахарный песок до коричневого цвета. Взять кастрюлю, налить в нее немного уксуса, положить соль, зелень, имбирь, тонко нарезанные листья лука-порея и грибы (сушеные грибы предварительно размочить в течение 2 ч), сырые ломтики картофеля и все это поставить тушить. Когда овощи станут мягкими, добавить жженый сахар. Соус должен быть в меру густым и достаточно кислым. Вылить его на еще теплую рыбу, добавить соевый соус.

20. Треска по-китайски

1,5 кг трески (или другой морской рыбы), 3 луковицы, 0,5 головки чеснока, 200 г растительного масла, 4 ст. ложки соевого соуса, 1 ст. ложка муки, 3 ч. ложки водки, 1 ч. ложка молотого красного перца, 1 ч. ложка соли.

Треску обработать, небольшую оставить целой, крупную разрезать на 2–3 куска. Со спинки удалить кости плавника, срезав часть кожи и мяса с хребта. Неровные части брюшка обрезать, изнутри вычистить, промыть и обсушить. Лук и чеснок пропустить через мясорубку, добавить соль, водку, соевый соус, перец, перемешать и обмазать этой смесью треску изнутри и снаружи. Уложить рыбу в кастрюлю с крышкой, оставить на 30 мин. для созревания (можно поставить на нижнюю полку холодильника), а затем запанировать в муке (подпилить, а не обвалять, чтобы не испортить обмазку). Перекалить в сковороде масло, обжарить в нем рыбу с обеих сторон, чтобы панировка затвердела и окрасилась в желто-охряный цвет. Подавать к столу с лимоном.

21. «Сосновые шишки» из пресноводной рыбы

1 пресноводная рыба (600–700 г карпа, щуки, судака), 3 яйца, 0,5 стакана сахарного песка, 2 ч. ложки соевого соуса, 2 ч. ложки уксуса, 2–3 дольки чеснока, 3 стакана растительного масла, 1 стакан куриного бульона, 150 г крахмала.

Рыбу очистить от чешуи, срезать плавники, удалить жабры, у краев жаберных крышек сделать на мякоти глубокий надрез, перерубить позвоночную кость и отделить голову, а затем вынуть внутренности. Разрезать рыбу пополам вдоль позвоночника, удалить позвоночную и грудные кости, снять кожу. На филе сделать насечки клеточками, смазать рыбу взбитыми яйцами, посыпать крахмалом и свернуть спиралью, отделив ножом склеившиеся края. Подготовленное филе должно напоминать сосновые шишки.

Обжарить «шишки» (15 мин.) и, когда рыба приобретет золотистый оттенок, выложить на блюдо. В сухую сковороду влить 2 десертные ложки растительного масла, положить чеснок, добавить уксус, сахар, соевый соус, куриный бульон и 2 ч. ложки крахмала. Довести подливу до кипения и полить ею рыбу.

22. Рыба под фруктовым соусом

2 кг рыбы (сазан, карп, окунь, палтус), 100 г ананаса, 100 г яблок, 10 г уксуса, 5 г соли, 25 г вина (или коньяка), 30 г фруктового сока, 15 г сахарного песка, 5 г чеснока, 30 г томатной пасты, 50 г крахмала, 500 г растительного масла, 30 г зеленого салата.

Рыбу обработать, сделать поперек косые надрезы, глубиной до позвонка. Обмакнуть в крахмале, разведенном водой (1:1), затем — в сухом крахмале, посолить и обжарить.

Ананас и яблоки нарезать кубиками, посыпать сахаром, добавить мелко нарубленный чеснок.

В разогретую сковороду с небольшим количеством масла положить смесь ананаса и яблок, хорошо нагреть, добавить томатную пасту и уксус, довести до кипения и снять с огня.

Рыбу еще раз прожарить. Переложить в продолговатое блюдо, полить фруктовым соком, сбрызнуть вином и украсить зеленым салатом.

23. Рыба, жаренная с омлетом

150 г рыбы, 3 яйца, 10 г крахмала, 10 г водки, 5 г соевого соуса, 30 г свиного сала, 50 г куриного бульона, соль.

Рыбное филе нарезать кусочками, смочить в смеси из одного яичного белка и крахмала, разведенного холодной водой (1:1), и жарить до образования бледной корочки. Яйца взбить и вылить на сильно разогретую сковороду с небольшим количеством жира. Когда они слегка схватятся, положить рыбу, посолить, влить водку и, неоднократно встряхивая сковороду, прожарить продукты. Затем влить соус и, вновь встряхивая сковороду, перемешать продукты с соусом.

Для соуса: влить на сковороду незаправленный куриный бульон, соевый соус и довести до кипения. Затем, вращая сковороду слева направо, влить крахмал, разведенный холодной водой (1:2).

БУЛЬОНЫ, СУПЫ

24. Суп китайский из тыквы

200 г свинины, 2 ст. ложки растительного масла, 1 луковица, 1 л бульона, 2 ч. ложки крахмала, горсть размоченных сушеных грибов, 2 чашки нарезанной кубиками (1 см) тыквы, 0,5 ч. ложки имбиря, 1 стакан сухого белого вина, по щепотке красного и черного молотого перца, соль, 1 ст. ложка соевого соуса, 1 ч. ложка лимонного сока, петрушка.

Свинину нарезать мелкими кубиками (не более 1 см) и вместе с луком, нарезанным кольцами, быстро обжарить в растительном масле. Залить бульоном, добавить крахмал, разведенный в чашке кипяченой холодной воды, и мелко нарезанные грибы. Варить 20 мин. на слабом огне. Затем добавить тыкву, молотый имбирь и поварить еще 15 мин. В самом конце добавить вино, красный и черный перец, соевый соус, лимонный сок. Еще немного подержать на огне и подавать с мелко нарезанной петрушкой и луком. Посолить по вкусу.

25. Суп деревенский

На 1 л бульона — 25 г обжаренной свинины, 50 г свино-го жира, по 50 г моркови, лука, кочанной капусты, по 5 г томата-пюре, муки, соль, перец по вкусу.

Капусту, морковь и лук нарезать тонкой соломкой. На глубокой сковороде разогреть свиной жир и обжарить капусту, морковь, лук. Затем добавить томат-пюре.

Муку обжарить с ложкой масла, развести водой до консистенции густой сметаны, довести бульон до кипения. Добавить мучной соус, обжаренные овощи, дать закипеть, положить соль, перец, кусочки свинины.

26. Овощной бульон с курицей

100 г отварной курицы, 700 г куриного бульона, 1 головка репчатого лука, 1 стебель сельдерея, 10 шампиньонов, 20 г соевого соуса, соль, черный молотый перец по вкусу.

Куриное мясо нарезать соломкой, а лук, сельдерей и шампиньоны — ломтиками.

В кипящий куриный бульон опустить лук и сельдерей, варить 10 мин. Затем добавить шампиньоны и куриное мясо, варить еще 10 мин., посолить. Перед подачей влить соевый соус, положить перец.

ОВОЩНЫЕ БЛЮДА

27. Кочанный салат жареный

1 крупный кочан салата, 25 г растительного масла, 1 долька чеснока, соль, 25 г соевого соуса.

Внешние листья салата снять. Оставшиеся листья хорошо промыть и нарезать на кусочки шириной 1–2 см. На большой сковороде разогреть масло и обжарить чеснок. Затем положить туда салат, посолить. Жарить 2 мин., постоянно помешивая, сбрызнуть соевым соусом. Сковороду плотно накрыть и тушить 1 мин. Сразу подавать к столу.

28. Помидоры в молоке

1 кг помидоров, 1 стакан молока, 3 ч. ложки крахмала, соль.

Помидоры вымыть, ошпарить кипятком, удалить семена и кожицу, разрезать на 6–8 частей. Отдельно смешать молоко, соль, разведенный небольшим количеством молока крахмал.

Вскипятить 0,5 стакана воды, опустить помидоры и, как только вода закипит, влить в кастрюлю подготовленную молочную смесь и варить, непрерывно помешивая. Как только крахмал загустеет, блюдо снять с огня и подавать. Нельзя долго держать на огне, крахмал не должен быть слишком густым.

29. Картофель в сахаре

10-12 средних по размеру картофелин, 2 стакана растительного масла или растопленного сала. Для сиропа: 250 г сахарного песка, 1 стакан воды.

Картофель очистить и нарезать брусочками длиной около 3 см, толщиной 1 см и обжарить до образования золотистой корочки.

В широкой низкой кастрюле приготовить сироп: всыпать сахарный песок в воду, кастрюлю поставить на огонь и, снимая пену и помешивая, довести содержимое до степени «толстой нитки» (зачерпнутый ложкой сироп должен стекать ниткой, не дробясь на капли).

Обжаренный картофель сразу же положить в сироп, быстро перемешать деревянной ложкой. Через 1–2 мин. картофель

вынуть из сиропа и подать к столу.

30. Кисло-сладкий чеснок

1 кг свежих головок чеснока, 200 г соли, 200 г сахарного песка, 100 г уксуса.

Обработать чеснок, разделить на дольки 2–3 см длиной, вымыть и сложить в глубокую глиняную или фаянсовую миску. Добавить 50 г соли и мариновать 1 день, трижды меняя рассол. Затем замочить в воде для удаления остроты на 6 дней, раз в день меняя воду.

Чеснок вынуть, жидкость слить, вымыть миску и снова положить туда чеснок. Добавить 150 г соли, сахарного песка, 200 г холодной кипяченой воды, перемешать и поставить на 20 дней в холодное место мариноваться. После этого добавить уксус и оставить еще на 5 дней. Затем можно подавать на стол.

31. Цветная капуста в томате

250 г цветной капусты, 30 г куриного жира, 10 г крахмала, 5 г сахарного песка, 25 г томат-пасты, соль.

Цветную капусту зачистить, отрезать кочерыжку, разобрать на кочешки, промыть, нарезать ломтиками и варить до полуготовности. В небольшую кастрюлю налить крахмал, разведенный холодной водой (1:2), добавить томат-пасту, соль, сахар.

На сильно разогретую сковороду с небольшим количеством куриного жира положить ломтики цветной капусты, пожарить, затем влить струйкой подготовленный крахмал с томатом (непрерывно вращая слева направо сковороду), куриный жир.

БЛЮДО ИЗ МОРСКИХ ПРОДУКТОВ

32. Кальмары по-пекински

250 г кальмаров, 500 г растительного масла, 1 луковица, 10 г свежего имбиря, 1 головка чеснока, 10 г соли, 1 ст. ложка крахмала, 1 ст. ложка коньяка, 15 г свежего огурца, 50 г бульона.

Кальмаров замочить на 1 ч в холодной воде, промыть, снять с них кожицу, распластать на кухонной доске и разрезать каждого на две длинные полосы от головы до хвоста. На обеих полосах через каждые 2 см сделать надрезы елочкой (глубиной на 3/4 слоя мяса). Затем, перпендикулярно к их концам, сделать надрезы так, чтобы получились кусочки длиной 4 и шириной 2 см. Окунуть эти кусочки в кипящую воду и вынуть, как только они свернутся, а затем обжарить в глубокой сковороде с растительным маслом и вынуть. Масло раскалить и влить в него приготовленную приправу из нарезанного лука, имбиря, долек чеснока, соли, коньяка, разведенного крахмала, долек огурца. Добавить бульон и довести до кипения. Обработанные кусочки кальмаров опустить ненадолго в сковороду и, как только они покроются подливой, подать к столу.

БЛЮДО ИЗ ЯИЦ, БЛЮДА ИЗ РИСА

33. Омлет кусочками в сахарной пудре

6 яиц, 500 г растительного масла, 80 г крахмала, 100 г сахарой пудры.

Взбить 4 яйца, добавить 50 г крахмала, перемешать и влить на сильно разогретую сковороду с маслом, обжарить с двух сторон. Полученный блин остудить, нарезать ромбиками. Взбить еще 2 яйца, смешать их с оставшимся крахмалом.

Разогреть сковороду с маслом, кусочки омлета смочить в яйце с крахмалом и обжарить до золотистого цвета. Готовый омлет посыпать сахарной пудрой.

34. Изысканный рис

3-4 стакана отварного рассыпчатого риса, 2 ст. ложки сахарного песка, 1 ст. ложка говяжьего жира или сливочного масла, фрукты (свежие или сушеные), финики, орехи, миндаль.

Рис смешать с сахаром и говяжьим жиром и выложить в форму для пудинга (пласт 2 см). Сверху положить различные фрукты, финики, орехи и слегка придавить. Затем опять положить слой риса, затем фруктов с орехами и т. д. Верхний слой должен быть из риса. Варить на паровой бане в течение 30 мин. Снять с огня, дать блюду немного остыть и подавать в теплом виде.

35. Жареный рис

3 стакана отварного холодного риса, 1 стакан нарезанного кусочками отварного мяса, 3 ст. ложки растительного масла, 2 яйца, 1 ст. ложка зелени, 2 маленькие луковицы, соль.

Разогреть на сковороде масло, добавить рис, обжарить его в течение 10 мин., слегка помешивая. Добавить мясо, зелень, соль, взбитые яйца и размешать. Перед подачей на стол посыпать луком.

СМЕШАННЫЕ БЛЮДА

36. Лепешки с редисом по-шаньдунски

500 г муки, 50 г ветчины, 10 г молотого черного перца, 5 г десертного вина, 1 луковица, 1,5 кг редиса (или зеленой редьки), 50 г сахарного песка, 2,5 г молотого имбиря, 175 г свиного жира.

Редис нарезать тонкой соломкой, слегка проварить в кипящей воде и откинуть на дуршлаг. Мелко нарезать ветчину. Растопить в сковороде 75 г свиного жира, обжарить в нем мелко нарезанный лук, смешанный с молотым имбирем. Когда почувствуется аромат имбиря, положить в сковороду редис, добавить сахарный песок, молотый черный перец, вино. Обжарить (2 мин.) на сильном огне, затем редис выложить и подсушить. Оставшийся жир (100 г) влить в 250 г муки и замесить рассыпчатое тесто. Остальную муку смешать с водой (зимой — лучше с теплой) и тоже замесить тесто. Из обоих видов теста сформировать одинаковые лепешки (по 10 штук). Соединить по 2 лепешки из разного теста и раскатать. Положить начинку из ветчины, лука и редиса и закрыть края, придав форму пирожка. Выпекать до золотистого оттенка.

37. Помидоры фаршированные

200 г помидоров, 60 г свинины, 60 г говядины, 30 г зеленого горошка, 10 г соевого соуса, 15 г вина (или коньяка), 20 г свиного жира, 5 г соли, 10 г крахмала, 0,5 стакана мясного бульона.

Свинину и говядину пропустить через мясорубку, добавить половину соевого соуса, вина, соли, хорошо перемешать. У помидоров срезать верхнюю часть, удалить семена, заполнить фаршем, закрыть срезанной частью, смочив ее в крахмале, разведенном водой.

Фаршированные помидоры положить на сковороду, влить бульон, добавить оставшиеся соевый соус, вино, соль и зеленый горошек, затем накрыть крышкой и тушить. Помидоры положить на тарелку с горошком и полить жидкостью, в которой они тушились.

38. Печень с болгарским перцем

250 г свиной или говяжьей печени, 20 г крахмала, 1 болгарский сладкий перец, 50 г растительного масла, 50 г вина (или коньяка), соль, перец по вкусу.

Печень промыть, нарезать мелкими тонкими кусочками и обвалять в крахмале. Сладкий перец очистить от семян и нарезать тонкой соломкой.

На разогретой сковороде с маслом быстро обжарить печень и добавить сладкий перец. Перемешать и обжарить в течение 1–2 мин. Затем влить вино, тушить еще 3 мин., посолить и поперчить.

39. Зеленый стручковый перец со свининой

150 г постной свинины, 1,5 ч. ложки крахмала, 6 стручков сладкого перца, 3–4 ст. ложки растительного масла. *Соус:* 1 ст. ложка свежей зелени, 1,5 ст. ложки десертного вина, 1 ч. ложка сахарного песка, 1 ч. ложка соли.

Свинину нарезать полосками шириной 4 см, перец нарезать и удалить семена. Смешать продукты, предназначенные для соуса. Масло сильно разогреть, положить в него мясо и очень быстро обжарить (в течение 30 с; как только оно изменит цвет, снять с огня). Масло вновь разогреть, добавить нарезанные стручки и жарить 30 с, постоянно помешивая. Добавить мясо, затем соус и жарить все вместе еще несколько минут. Мясо должно стать очень нежным, а перец — остаться хрустящим.

Вместо стручкового перца можно взять лук-порей или любые другие овощи.

40. Баклажаны с чесночным соусом

1 кг баклажанов, 250 г мясного бульона, 30 г растительного масла, 5 г чеснока, 100 г свинины или говядины, 2,5 г соли, 10 г сахарного песка, 30 г соевого соуса, 10 г уксуса, 10 г зеленого лука.

С баклажанов снять кожицу, нарезать кубиками. Мясо мелко нарубить, чеснок измельчить, зеленый лук нашинковать.

Баклажаны жарить до мягкости в сильно разогретой сковороде с растительным маслом; сбрызнуть уксусом, затем выложить на салфетку, промакнуть масло.

В разогретом растительном масле обжарить чеснок и мясо, добавив соль, сахар, соевый соус и мясной бульон, довести до кипения. Положить туда баклажаны и тушить в течение 1 мин.

41. Голубцы с томатным соусом

250 г свиного фарша, небольшой кочан капусты, 1 морковь, 1 яйцо, 15 г соевого соуса, 2 г соли, 50 г томатной пасты, 25 г сахарного песка, 10 г крахмала, 25 г растительного масла, 15 г репчатого лука, 2 г имбиря.

Листья капусты и морковь, нарезанную кубиками, ошпарить крутым кипятком.

Фарш положить в миску, добавить яйцо, 5 г соевого соуса, соль, лук, имбирь, морковь, крахмал, тщательно перемешать. Капусту хорошо отжать, положить на листья фарш, скатать в виде трубочки и разрезать на дольки длиной 4 см, аккуратно сложить в кастрюлю.

На сковороду с растительным маслом положить томатную пасту, прожарить, влить 200 г воды, вскипятить, добавить соль, сахарный песок, 10 г соевого соуса. Залить этим соусом голубцы, поставить на огонь, довести до кипения, убавить огонь и томить в течение 15 мин.

42. Колобок паровой

250 г свиного фарша, 1 морковь, 50 г консервированного зеленого горошка, 40 г крахмала, 2 яйца, 25 г соевого соуса, 3 г соли, 25 г вина (или коньяка), 15 г репчатого лука, 1 г имбиря, 500 г растительного масла, молотый перец по вкусу.

Морковь вымыть, очистить, нарезать мелкими кубиками, смешать с половиной консервированного зеленого горошка. Отдельно в миску разбить 1 яйцо, добавить 20 г крахмала, хорошо перемешать до получения однородной массы.

Фарш поместить в другую посуду, добавить оставшийся крахмал, 1 яйцо, соевый соус, соль, вино, мелко нашинкованный лук, имбирь, молотый перец, морковь, зеленый горошек, хорошо перемешать по часовой стрелке.

Растительное масло влить в сковороду, сильно нагреть. Из фарша сформировать 4 колобка, хорошо смочить в смеси яйца с крахмалом и жарить до образования темно-золотистой корочки. Колобки положить в большую посуду, добавить немного воды, соевый соус, посолить, влить немного вина. Поставить миску в пароварку и варить до готовности на пару.

БЛЮДА ИЗ ТЕСТА

43. Рулет бисквитный

3 яйца, 3 ст. ложки молока, 1 стакан муки, 0,5 стакана сахарного песка или сахарной пудры, 0,5 стакана фруктового варенья (яблочного, вишневого, абрикосового), 0,5 ч ложки ванильного сахара, 10–15 г сливочного масла для смазки форм.

Взбить вручную отдельно белки и желтки, а затем соединить их. Во взбитые яйца постепенно всыпать сахарный песок (пудру) и взбивать смесь 15 мин. до пены. Долить теплое молоко и взбивать еще 1 мин., затем добавить ванильный сахар и постепенно — просеянную муку. Легко, без нажима перемешать до получения густой массы. Заполнить тестом низкие (не выше 2,5 см) прямоугольные формы из жести, предварительно смазанные маслом. Поставить формы в верхнюю часть духовки, разогретой до 300 °С, на 10 мин., пока тесто не пожелтеет (не пересушивать). Выпеченную массу-пластину опрокинуть на промасленный пергамент, смазать ровным слоем варенья и, свернув трубочкой, плотно завернуть в бумагу. Дать тесту остыть, снять бумагу и нарезать трубочку поперек на колечки-рулетики.

44. Картофельные пирожные

250 г вареного картофеля, 1 стакан муки, 60 г жирного шпика, 6 ст. ложек растительного масла, зеленый лук.

Картофель отварить, размять или пропустить через мясорубку. Добавить муку, 1 стакан воды и крупно нарезанный зеленый лук. Все перемешать, нарезать кубиками шпик. Из пюре приготовить лепешки, на каждую положить по несколько кубиков шпика. Лепешки зажарить в сильно разогретом масле с обеих сторон до образования золотистой корочки.

45. Цзяоцзы (китайские пельмени)

500 г муки, 250 г свинины, 500 г зелени (петрушка, укроп), вода, соль, 2 луковицы, молотый имбирь, молотый перец.

Для начинки обработанную свинину мелко нарубить. Зелень и лук мелко нашинковать, отжать сок и смешать с мясом, добавить специи. Замесить тесто на холодной воде (оно должно

быть в меру твердым), раскатать его в длинный жгут и разделать на шарики. Посыпать, их мукой, расплющить в круглые блинчики, положить на каждый подготовленную начинку и слепить пельмени. Вскипятить воду, опустить в нее пельмени и помешивать, чтобы они не прилипли ко дну. Как только вода закипит, добавить немного холодной воды и снова донести до кипения. Пельмени подавать горячими.

46. Паровые пирожки «Зимородок»

На 32 пирожка: 300 г пшеничной муки высшего сорта, 200 г топленого свиного нутряного жира, 1 г соли, 1 кг капусты, 400 г сахарной пудры, 5 г соды.

Капусту разделить на листья, промыть, опустить в кипящую воду, влить разведенную и небольшом количестве холодной воды соду и варить, пока листья не станут мягкими. Вынуть и промыть холодной водой, чтобы удалить запах соды. Обсушить салфеткой листья капусты, очень мелко их нарубить, снова отжать, сложить в миску. Добавить соль, сахарную пудру, свиной жир и перемешать начинку. Замесить на воде тесто и сформировать 32 блинчика. На каждый положить начинку, залепить сверху так, чтобы получились круглые пирожки диаметром 5 см. Варить в дуршлаге на пару 5 мин. па сильном огне.

СЛАДКИЕ БЛЮДА

47. «Абрикосовый чай»

На 20 порций: 500 г риса, 15 г ядрышек абрикосовых косточек, 10 г корицы, 500 г сахарного песка.

Рис перебрать, промыть и замочить в холодной воде на 2 ч. Ядрышки абрикосовых косточек промыть под струей теплой воды (15 мин.), очистить от верхней кожицы и растереть в жидкую кашицу с рисом, добавив 250 г холодной воды. Вскипятить 4 л воды, влить в нее подготовленную кашицу, перемешать, снова довести до кипения, проварить 5 мин. и держать на слабом огне, чтобы масса не остывала. Смешать корицу, сахарный песок и 100 г теплой воды.

Разлить «абрикосовый чай» в чашки, положить сахарный песок и влить понемногу сиропа с корицей (на каждую чашку 25 г сахарного песка и 5 г раствора корицы).

48. Орехи в меду

300 г очищенных ядер грецких орехов, 100 г пчелиного меда, 3 ст. ложки сахарной пудры, 4 ст. ложки растительного масла.

Ядра орехов ошпарить кипятком, очистить от кожицы, погрузить в мед и держать в нем не менее суток. Затем вынуть, обвалять в сахарной пудре и на умеренно разогретой сковороде с растительным маслом жарить, помешивая, пока пудра не станет прозрачной. Подать орехи горячими, выложив их на смазанное растительным маслом блюдо.

49. «Золотые монетки» с бананом

3 банана, 2–3 продолговатых пряника, 100 г фиников, 1 ст. ложка сахарного песка, 2 яйца, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка крахмала, 1,5 стакана растительного масла.

Очистить бананы от кожуры и нарезать кружочками (толщиной 5 мм). Пряники и финики нарезать так же. Сложить «цилиндрики» из кружочков пряника, банана и финика (кружок банана в центре) и обвалять каждый в муке. Смешать яичные белки с крахмалом. Смазав «цилиндрики» яичным белком с крахмалом, опустить в разогретое масло. Жарить 3 мин., вынуть,

дать маслу стечь. Уложить на блюдо, посыпать сахарным песком и подать к столу.

50. Сладкий крем из арахиса

50 г арахисового масла (или размолотые в порошок арахисовые орехи), 60 г сахарного песка, 20 г крахмала.

Крахмал развести в 60 г воды. В кастрюлю влить арахисовое масло, молоко или воду, перемешать до получения однородной массы. Добавить сахарный песок, довести до кипения при постоянном помешивании. Влить разведенный в воде крахмал и варить, помешивая, до загустения.

Вылить массу в пиалу. Подавать в теплом виде на десерт.